

MITTAGSTELLER

05. – 10. Oktober 2026 | 12:00 – 14:00 Uhr

MONTAG

MENU 01

Bauernschinken
an Senfsauce
Salzkartoffeln und Gemüse

MENU 02

Hirschragout
Spätzli und Gemüse

MENU 03

Risotto
mit Waldpilzen

DIENSTAG

MENU 01

Schweinskotelette
Kroketten und Gemüse

MENU 02

Kalbsbratwurst
an Zwiebelsauce
Rösti und Gemüse

MENU 03

Gnocchi
an Gorgonzolasauce

MITTWOCH

MENU 01

Rindsbraten
Reis und Paprika

MENU 02

Hackbraten
an Bratensauce
Polenta und Gemüse

MENU 03

Tortelloni
gefüllt mit Ricotta und Spinat
an Rahmsauce

DONNERSTAG

MENU 01

Poulet
Pommes Frites und Gemüse

MENU 02

Gefüllte Kalbsbrust
Tagliatelle und Gemüse

MENU 03

Aubergine mit Gemüsereis
auf Tomatensauce

FREITAG

MENU 01

Spaghetti mit Krevetten
Cherrytomaten und Basilikum

MENU 02

Schweinschaxe
Kartoffelstock und Gemüse

MENU 03

Tofugeschnitzeltes
mit Rösti

SAMSTAG

MENU 01

Paniertes Schweineschnitzel,
Pommes Frites und Gemüse

MENU 02

Penne Bolognese

MENU 03

Flammkuchen
mit Ofengemüse und Rucola

CHF 29.- pro Menu

including
small soup
or
small salad

LUNCH SPECIALS

05th – 10th October 2026 | 12:00 – 14:00

MONDAY

MENU 01

Country ham
with mustard sauce
boiled potatoes and vegetables

MENU 02

Venison ragout
Spätzli and vegetables

MENU 03

Risotto
with forest mushrooms

TUESDAY

MENU 01

Pork chops
Croquettes and vegetables

MENU 02

Veal sausage
with onion sauce
Rösti and vegetables

MENU 03

Gnocchi
with Gorgonzola sauce

WEDNESDAY

MENU 01

Roasted beef
Rice and peppers

MENU 02

Meatloaf
served with gravy
polenta and vegetables

MENU 03

Tortelloni
stuffed with ricotta and spinach
with a cream sauce

THURSDAY

MENU 01

Chicken with French fries and
vegetables

MENU 02

Stuffed veal breast
Tagliatelle and vegetables

MENU 03

Aubergine with vegetable rice
in tomato sauce

FRIDAY

MENU 01

Spaghetti with prawns
cherry tomatoes and basil

MENU 02

Pork knuckle
Mashed potatoes and vegetables

MENU 03

Tofu slices on creamy sauce
with rösti

SATURDAY

MENU 01

Breaded pork schnitzel with
French fries and vegetables

MENU 02

Penne Bolognese

MENU 03

Tarte flambée
with roasted vegetables & rocket

CHF 29.- per Menu

petite soupe
ou
petite salade
incluse

PLAT DU JOUR

05 – 10 Octobre 2026 | 12:00 – 14:00

LUNDI

MENU 01

Jambon de pays
à la sauce à la moutarde
Pommes de terre et légumes

MENU 02

Ragoût de cerf
Spätzli et légumes

MENU 03

Risotto
aux champignons des bois

MARDI

MENU 01

Côtelette de porc
Croquettes et légumes

MENU 02

Saucisse de veau
à la sauce à l'oignon
Rösti et légumes

MENU 03

Gnocchi
à la sauce au gorgonzola

MERCREDI

MENU 01

Rôti de bœuf
Riz et poivrons

MENU 02

Rôti haché
à la sauce au rôti
Polenta et légumes

MENU 03

Tortelloni
farcis ricotta et épinards
à la sauce à la crème

JEUDI

MENU 01

1/2 Poulet
frites et légumes

MENU 02

Poitrine de veau farcie
Tagliatelles et légumes

MENU 03

Aubergines au riz aux légumes
sur une sauce tomate

VENDREDI

MENU 01

Spaghettis aux crevettes
tomates cerises et basilic

MENU 02

Jarret de porc
Purée de pommes de terre et
légumes

MENU 03

Émincé de tofu
accompagné de rösti

SAMEDI

MENU 01

Escalope de porc panée
frites et légumes

MENU 02

Penne Bolognese

MENU 03

Tarte flambée
aux légumes rôtis et à la
roquette

CHF 29.- par Menu